

RACCOLTA LIEVITATI



Scopri con questa Raccolta come sfruttare una singola ricetta di base per realizzare più di 10 varianti diverse, sia dolci che salate, tutte gustose e facili da preparare.

Assicurati di leggere attentamente le note per non perdere preziosi consigli.

Emyfoodlife



Ingredienti base

- 400 g di farina
- 5 grammi di sale
- 40 g di burro freddo a pezzetti
- 40 g di zucchero
- 20 gr di lievito fresco/7gr secco
- 220 g di latte



Emyfoodlife



RACCOLTA LIEVITATI



Procedimento

- Sciogli il lievito fresco nel latte.
- Aggiugi lo zucchero. Poi la farina.
- Mentre impasti aggiungi il burro a pezzetti freddo. Alla fine metti il sale.



Impastare almeno 10 minuti a mano, planetaria, bimby o macchina del pane.



- Formare una palla e lasciare lievitare
- (1° lievitazione) per 15 minuti sotto un canovaccio.
- A questo punto formate a piacere in base alla ricetta che avete scelto (che troverai nelle prossime schede)



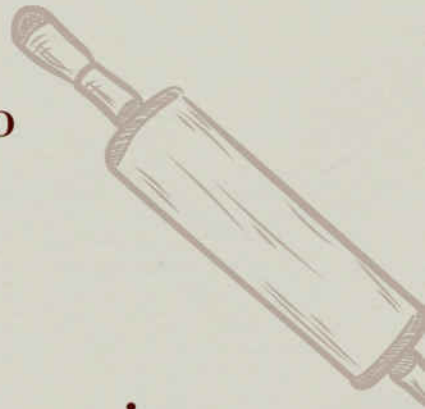
Emyfoodlife





Procedimento

- Coprite e fate lievitare fino al raddoppio (2° lievitazione).
- potete anche formare e coprire e Far lievitare in frigo tutta la notte; il giorno dopo tirate fuori 20 min prima e cuocete come da ricetta.
- Spennella con tuorlo
- Cuocere in forno a 180 per circa 15 min/ 20 min in base alla ricetta.



Emyfoodlife



Note



- il latte può essere sostituito con latte veg
- il burro si può sostituire con burro veg o 30 ml di olio di semi
- il lievito può essere diminuito ulteriormente aumentandone i tempi di lievitazione.
- puoi impastare a mano, planetaria, bimby, macchina del pane.
- puoi sostituire lo zucchero con miele o malto
- puoi diminuire lo zucchero fino a 15 gr
- se metti 3 gr di lievito fresco puoi mettere in frigo (dopo i primi 15 min di lievitazione) e cuocere il mattino dopo, pronti per la colazione!
- il tempo di cottura in forno é sempre relativo perché cambia in base al forno ed altre variabili: controllate sempre la cottura voi stessi.
- puoi cuocere anche in friggitrice ad aria a 180 gradi funzione friggitrice ad aria
- puoi usare vari tipi di farine, io ho provato con farina integrale, Maiorca, 1, 2, farina 0 e avena





Treccia dolce



Per questa treccia impasta come indicato sopra, dopo la prima lievitazione forma tre cordoncini.

In uno dei cordoncini se vuoi puoi stenderlo con il mattarello e farcire leggermente con marmellata o crema di nocciole, richiudilo e intreccia i tre cordoni formando una treccia.

Chiudila su se stessa unendo bene i finali della treccia.

Posiziona in uno stampo con il buco oppure metti al centro un coppapasta..

e dopo aver fatto lievitare fino al raddoppio spennella con tuorlo (o latte veg) e cospargi di mandorle a lamelle e zucchero di canna.

inforna a 180 gradi per 15/20 min



Brioche Muffins



Per questa treccia impasta come indicato sopra, dopo la prima lievitazione dividi l'impasto in parti da circa 80 gr tipo piccole palline

Con ogni porzione forma un cordoncino e arrotola su se stesso e posizionalo Nello stampo per muffins

Verrà fuori questa forma a fiore e se vuoi dopo la cottura puoi aggiungere marmellata con una sac a poche.

Spennella con tuorlo d'uovo

Inforna a 180 gradi per 15 min.



Rosa di Pane



Per Questa variante molto semplice basta fare due cordoni e arrotolarli tra loro e poi richiudere su se stessi a chiocciola.

La puoi fare in versione dolce o salata e puoi aggiungere ciò che vuoi all'impasto.

Spennella con latte anche vegetale e cospargi di zuccherini o semi di sesamo

Inforna a 180 gradi per 15 min.



Pan Briosche



Questo pan brioche è facilissimo

Fai sempre tutto come da ricetta e dopo la prima lievitazione, fai un paio di pieghe e forma 3 panetti e mettili a lievitare uno accanto all'altro nello stampo per plum-cake o per il pane in cassetta.

*Se preferisci puoi fare delle varianti mettendo nell'impasto uvetta, noci, datteri ...

Per cuocere, spennella con del latte e copri con un foglio di carta forno la parte superiore per i primi 15 minuti di cottura.

Inforna a 180 gradi per 25 min.



Panini al latte



Per questi panini al Latte basta seguire la ricetta così come è.

- *Per la versione dolce lasciare la ricetta così
- *Per la versione salata diminuisci lo zucchero a 15 gr così potrai avere panini al latte versione salata.

Dopo la prima lievitazione forma le palline, semore facendo le pieghe per incorporare aria e metti a lievitare fino al raddoppio.

Spennella con tuorlo e
Inforna a 180 gradi per 25 min.

RACCOLTA LIEVITATI



Panini al latte al cioccolato



Per Questi panini al latte devi solo aggiungere alla ricetta 3 cucchiaini di cacao amaro in polvere e mettere 10ml di latte in più.

prosegui come da ricetta e dopo la prima lievitazione, dividi l'impasto in palline, fai le pieghe per ogni pallina, richiudi e metti su carta forno a lievitare fino al raddoppio, sempre circa un'ora

Spennella con tuorlo d'uovo e
Inforna a 180 gradi per 15/20min.



PanGocciolo



Per questi panGocciolo basta seguire la ricetta così come è aggiungendo alla fine le gocce di cioccolato, anche se io consiglio di mettere cioccolato fondente tagliato al coltello a pezzetti.

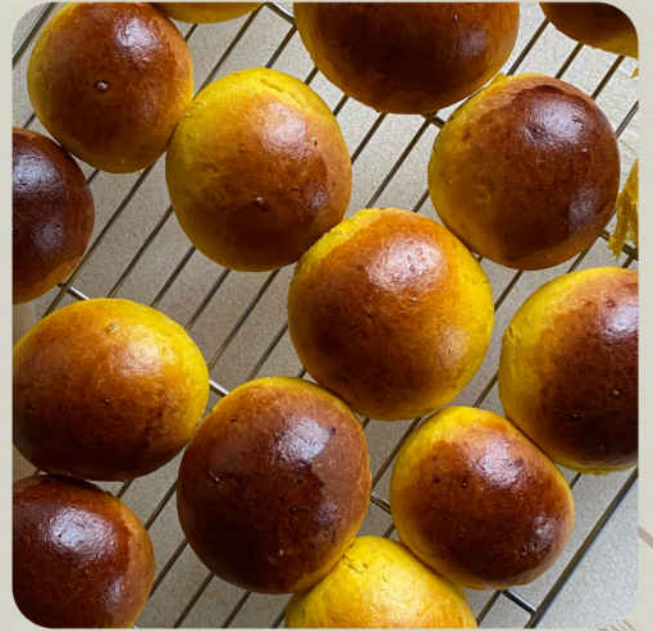
*puoi farcire anche con nutella o marmellata mettendone un cucchiaino al centro prima di chiudere le palline

Dopo la prima lievitazione forma le palline, sempre facendo le pieghe e metti a lievitare fino al raddoppio.

Spennella con tuorlo e
Inforna a 180 gradi per 25 min.



Panini alla zucca



Per questa variante alla zucca procedi come da ricetta cambiando solo alcune dosi:

200 ml di latte

200gr di purea di zucca

15 gr lievito

impasta tutto così facendo sciogliere il lievito e poi aggiungi zucchero farina, burro e sale come da ricetta.

Prosegui come da ricetta con la prima lievitazione, forma le palline e fai lievitare.

spennela con tuorlo e cuoci a 180 gradi per circa 15 minuti



Brioche speziata



Per Questa versione facile :
prosegui come da ricetta e dopo la prima lievitazione
stendi l'impasto con il mattarello circa 2 cm e stendi
sopra un mix di spezie e zucchero di canna

(mischia in una ciotolina 30 gr di zucchero di canna
con 2 cucchiaini di cannella e 30 ml di latte)

una volta steso grossolanamente richiudi a cordone e
riponi in una ciotola adagiandolo con la forma della
ciotola che usi, nel mio caso era rettangole e l'ho solo
poggiata all'interno facendo combaciare le estremità.

fai lievitare fino al raddoppio e poi spennella con
abbondante panna per dolci e inforna come da ricetta.

RACCOLTA LIEVITATI



Brioche alla cannella



Questa è simile alla precedente

Qui ho farcito con un mix di Spezie natalizie (zenzero, pimento, cannella, noce moscata + lo zucchero di canna e un po' di latte).

Ho fatto due cordoni e richiuso su se stessi e ho messo a lievitare nello stampo per torta rotondo da 24 cm.

Spennella con latte e dopo la cottura spennella con marmellata mischiata con poca acqua e cospargi di granella di nocciole



Rosette al cioccolato



Questa è simile alla precedente

Dopo la prima lievitazione ho diviso l'impasto in palline e ogni pallina l'ho stesa per farcire con crema di nocciole e granella di nocciole.

Richiudi ogni porzione e posiziona partendo dal centro così come nella foto a riempire gli spazi. E fai lievitare sempre un'ora circa.

Spennella con latte e dopo la cottura spennella con marmellata mischiata con poca acqua e cospargi di granella di nocciole



treccia salata



Segui sempre la ricetta iniziale riducendo lo zucchero a 15 gr e dopo la prima lievitazione forma tre cordoni.

Stendi ogni Cordone col matterello e metti fette di formaggio in uno, prosciutto o tonno nell'altro e così via farcisci come vuoi.

richiudi i cordoni e fai una treccia. Ben chiusa alla fine.

posiziona così in teglia e fai lievitare fino al raddoppio.

cuoci come da ricetta.



Bagel zero sbatti



Per questi bagel procedi come da ricetta riducendo lo zucchero a 15 gr e aggiungi all'impasto 4 cucchiaini di yogurt greco

prosegui come da ricetta.

dopo la prima lievitazione rinvicava le palline e per ogni pallina fai le pieghe, forma una palla e fai un buco al centro aiutandoti con le dita oppure per facilitare tutto puoi fare un cordoncino e chiudere su se stesso attaccando i lembi o ancora meglio usando una teglia per donuts

fai lievitare e procedi come da ricetta.

spennella con tuorlo ecospargi di semi di semsamo o papavero



Treccione salato



Prosegui come da ricetta riducendo lo zucchero a 15 g
e all'impasto aggiungi a
piacere:

formaggio e pancetta a cubetti
pomodori secchi e tonno
cipollina e olive

Fai fare la prima lievitazione e poi

Forma una bella treccia e richiudila attaccando i finali.

Prosegui come da ricetta

Spennella con tuorlo d'uovo.

RACCOLTA LIEVITATI



Preppers,

con questo ultimo tocco di lievito, la tua raccolta di ricette di lievitati è completa. Che i tuoi giorni siano dolci e fragranti e Che il profumo delle brioches fresche e dei dolci appena sfornati riempia la tua casa 🍷

Buon lievitazione!

Iscriviti alla mia newsletter su Emyfoodlife.com e fammi sapere se ti è stata utile questa raccolta.



Emyfoodlife